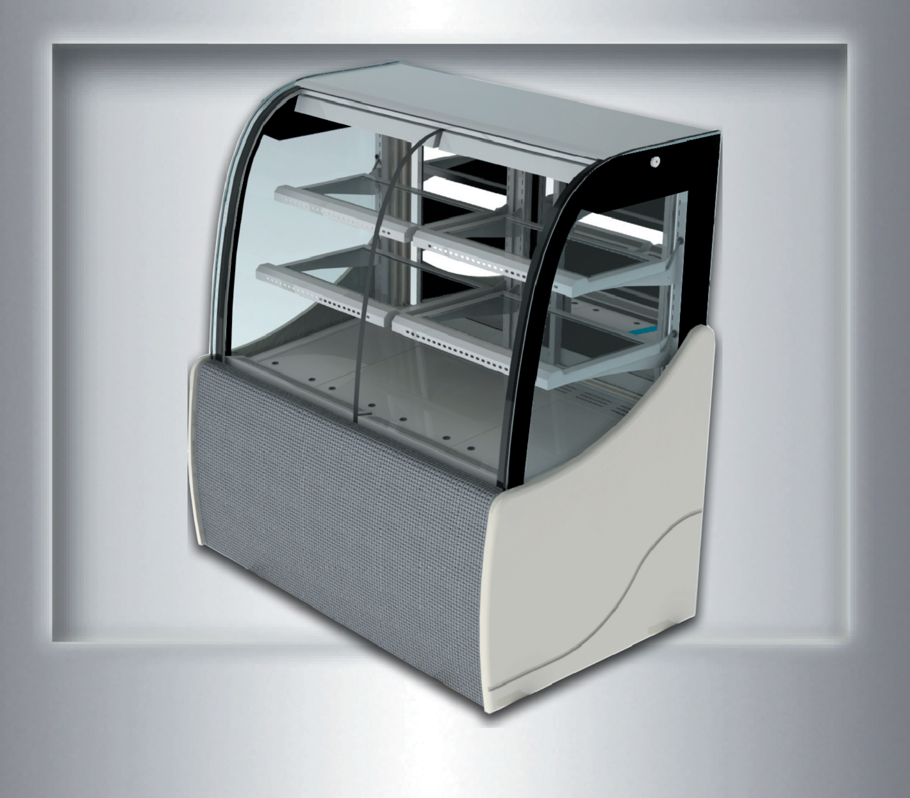




MANUAL DE USUARIO
DOLCE 1200-RCV, DOLCE 1200RSV

www.ojeda.com.mx ventas@ojeda.com.mx Tel: (55) 5803 1100






OJEDA
REFRIGERACION





MANUAL DE OPERCIÓN Y SERVICIO
MODELO DOLCE

1.- APLICACIÓN.

2.- REGISTRO DEL PRODUCTO.

3.- INDICACIONES PARA EL ALMACENAJE Y DESPLAZAMIENTO DEL EQUIPO.

4.- REPOSICIONAMIENTO DE ENTREPAÑOS.

5.- UBICACIÓN E INSTALACIÓN DEL EQUIPO.

6.- OPERACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL EQUIPO.

7.- DESCRIPCIÓN DE LOS DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD.

8.- PRESCRIPCIONES, PROHIBICIONES Y OTROS USOS DEL MUEBLE.

9.- REGULACIÓN DE LOS ESTANTES Y PARRILLAS.

10.- INDICACIONES PARA EL MANTENIMIENTO.

11.- ASISTENCIA TÉCNICA.









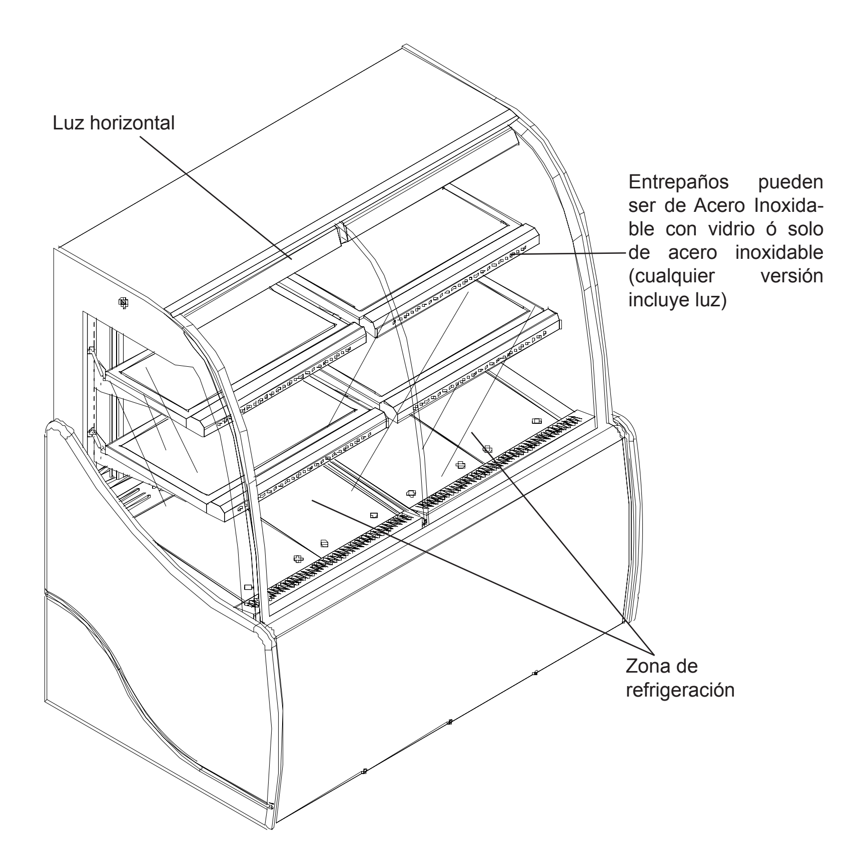





OJEDA
REFRIGERACION



1.- DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN










2.- APLICACIÓN.

CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO ENTRE 0° A 10° c EN AMBIENTE CONTROLADO A 24°c Y 55% DE HUMEDAD RELATIVA.

3.- REGISTRO DEL PRODUCTO.
LEA CUIDADOSAMENTE Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES.

La información contenida en este manual le guiará sobre la forma adecuada de como operar y cuidar el equipo.
Se recomienda conservar el presente instructivo para cualquier futura consulta.

REGISTRE EL NO. DE SERIE
Anote el No. de Serie de su nuevo equipo para cualquier referencia futura. El No. de Serie se encuentra en la etiqueta localizada en la parte posterior del equipo.

MODELO: ______________________________

NO. DE SERIES: ________________________

4.- INDICACIONES PARA EL ALMACENAJE Y DESPLAZAMIENTO DEL EQUIPO.

ALMACENAMIENTO DE EQUIPO

Si el mueble se mantiene almacenado por mucho tiempo antes de ser usado, se sugiere conservarlo dentro de su empaque original, ya que esto garantiza su óptima protección.

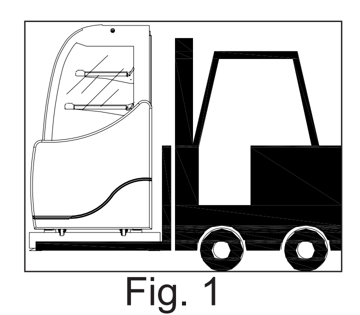
En caso de requerir que el equipo quede fuera de funcionamiento por largo tiempo después de haber sido usado, verifique que este desconectado de la energía eléctrica. Después de haberlo limpiado completamente con un trapo o franela húmeda con agua tibia y jabón neutro y secado cuidadosamente, cúbralo con una bolsa protectora de polietileno o de material impermeable equivalente.

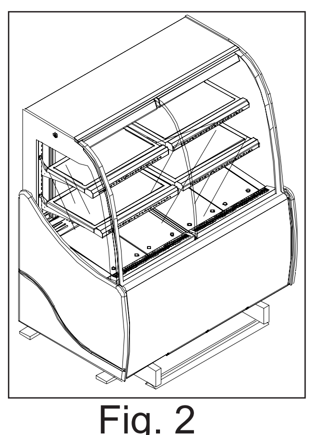
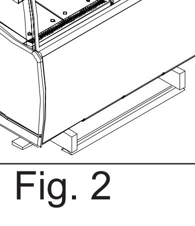


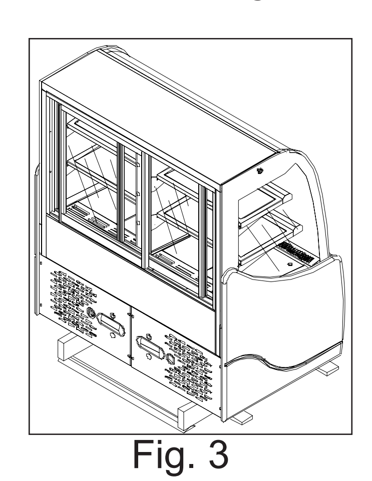
DESPLAZAMIENTO DE EQUIPO.

El mueble está provisto de una “tarima” para facilitar el uso de montacargas para su manejo (Fig.1, Fig.2, Fig.3). Utilice este medio de manejo para mover el equipo lo más cerca posible del lugar donde será instalado.

IMPORTANTE: Nunca empuje, jale o golpeé los cristales laterales o el frontal ya que son partes muy frágiles (Nota: para seguridad del usuario, los cristales son templados, con el canto redondeado).


Fig. 1



Fig. 2


Fig. 3

5.- REPOSICIONAMIENTO DE ENTREPAÑOS.

ENTREPAÑOS STARBUCKS

Los entrepaños se han fijado en cierta posición en fábrica asegurando las ménsulas con cinchos de nylon para evitar que se salgan durante el transporte.

Para ajustar los entrepaños a diferente posición, levántelo suavemente y sáquelo. Posteriormente corte los cinchos de nylon que retienen a las ménsulas, levántelas y sáquelas de su ranura del respaldo.



Inserte cada ménsula en su nueva posición en las ranuras del respaldo interior. Cuide que la altura de las mensulas a cada lado quede nivelada para que el entrepaño se mantenga horizontal.

IMPORTANTE: El producto en cada entrepaño deberá permitir un claro libre con el siguiente entrepaño de 3 a 5 cm. para permitir la circulación de aire atravéz del mismo.

6.- UBICACIÓN E INSTALACIÓN DEL EQUIPO

CONDICIONES AMBIENTALES

El mueble no puede ser instalado en ambientes en que haya sustancias gaseosas explosivas. El equipo esta diseñado para trabajar únicamente en interiores.

IMPORTANTE: Asegúrese de que el equipo sea instalado lejos de fuentes de calor y/o radiaciones solares directas (Fig. 4), puertas, ventanas, ventiladores, salidas de aire acondicionado o extractores (Fig. 5) y que disponga del espacio frontal necesario para permitir su uso por parte de los clientes.

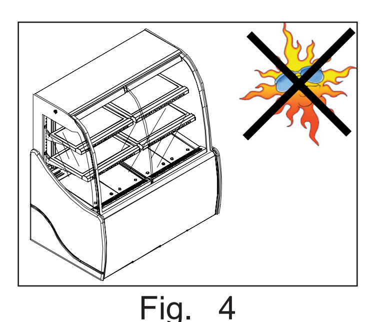


Fig. 4

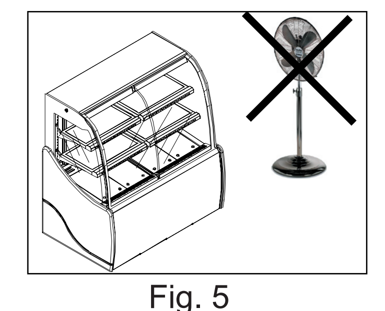


Fig. 5

El equipo esta diseñado para conservar la temperatura del producto en ambientes controlados de 24°c y 55% de humedad relativa.

PARA LA INSTALACIÓN

Antes de conectar su equipo, compruebe que los datos eléctricos de la placa de serie corresponden con los de la instalación.

El Voltaje mínimo para que funcione correctamente el equipo es de 95 volts.

> IMPORTANTE: Conecte el equipo en forma independiente (sin utilizar ningun tipo de extensión eléctrica) y, de preferencia a un centro de carga con una pastilla (interruptor termomagnético) de 30 Amperes. (fig. 6)

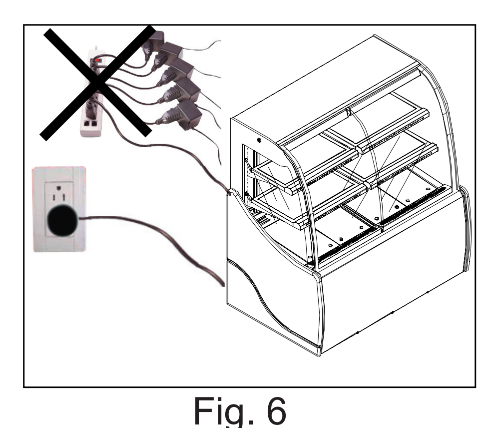


Fig. 6

Para que el mueble funcione correctamente se recomienda verificar que este colocado sobre un piso bien nivelado, tanto en sentido longitudinal como hacia el fondo ya que esto permitirá el correcto drenado del agua que se condensa en el interior del equipo hacia la charola evaporadora.

Para el buen funcionamiento del sistema de refrigeración es muy importante dejar un espacio libre en el respaldo al menos 10 cm. para facilitar la circulación de aire.

7.- LÁMPARAS

El mueble cuenta con 9 tubos fluorescentes T8, 15 W luz cálida de 2600 a 2400 K. Las lámparas pueden apagarse con el interruptor de color negro localizado en la parte inferior trasera de la vitrina.

ENCENDIDO

La ubicación del interruptor de encendido/apagado se encuentra en la parte posterior de la vitrina, la cubierta posterior tiene un orificio por el cual debe introducir su dedo indice para presionar el interruptor en cualquiera de las dos posciociones (encendido/ apagado). (Fig.8).

Fig. 8

8.- PIEZAS DESMONTABLES

LIMPIEZA

El mueble cuenta con un sistema de piezas desmontables fácil de retirar para su rápida limpieza, por favor siga los siguientes pasos para su buen uso:

Para Zona Abierta (Fig. 9):
1. Retirar charolas (a).
2. Retirar ducto de succión (b).

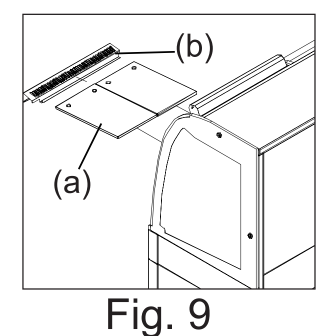


Fig. 9

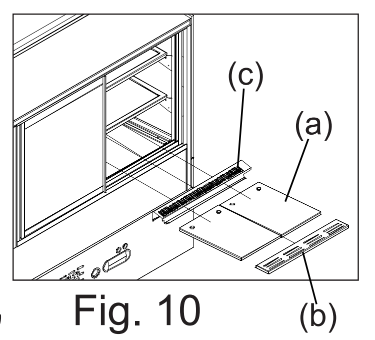


Fig. 10

Para Zona Centro y sólo exhibición (Fig. 10):
1. Retirar charolas (a)
2. Retirar ducto de descarga (b) (pieza posterior) y ducto de succión (c) (pieza anterior).





9.- OPERACIÓN Y CARACTRÍSTICAS DEL EQUIPO.

OPERACIÓN DEL EQUIPO.

El equipo esta diseñado para mantener la temperatura del producto entre 0° y 10°c en un ambiente controlado de 24 °c y 55% de humedad relativa.

Siendo que la intención del equipo es “conservar” la temperatura del producto exhibido, éste deberá ser cargado a la temperatura de operación.

Antes de cargar el producto permita que el equipo opere vacio al menos durante 2 horas.

Al cargar los alimentos:

-No obstaculizar la rejilla de ventilación inferior con los paquetes que estan por ser cargados. (Fig. 7)
-No supere nunca los limites de peso de los entrepaños. (ver sección 10)
-No obstruya con producto las ranuras que garantizan la correcta circulación del aire refrigerado. (Fig. 8)

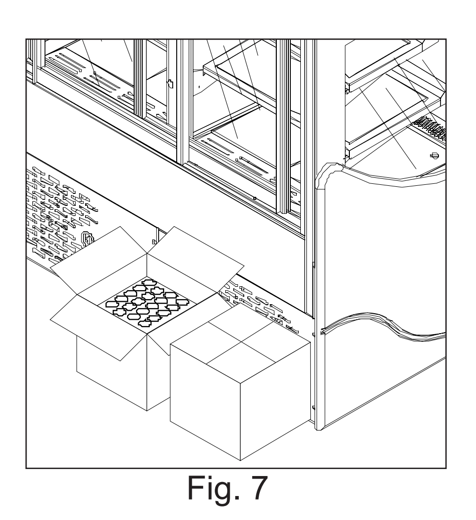


Fig. 7

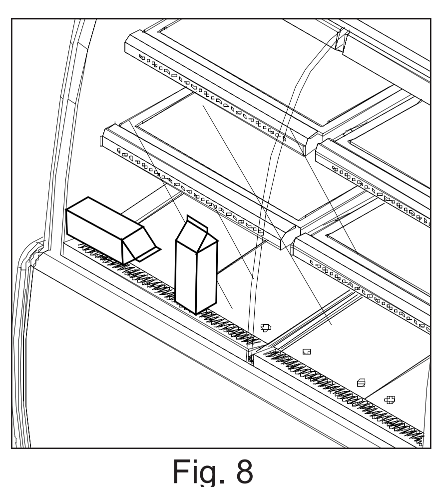


Fig. 8





CARACTERÍSTICAS DEL EQUIPO.

CONTROL DE TEMPERATURA

El mueble está equipado con un control de temperatura electrónico. Su carátula muestra la temperatura del aire saliendo del evaporador a través del respaldo interior del equipo.

Para lograr la temperatura del producto, el control electrónico está ajustado en fábrica para corte en 0°c y arranque de el (los) compresor (es) en 4°c.

En el momento de conexión eléctrica del equipo, el display del control se encenderá. Sin embargo, cuenta con un retardo de encendido de aproximadamente 2 minutos antes de que se energicen los compresores. Este retardo está pensado para evitar que durante un corte de energía eléctrica los compresores reestablezcan su funcionamiento en forma forzada cuando las presiones del sistema de refrigeración no se han nivelado adecuadamente.



Así mismo, tiene programado en fábrica efectuar un ciclo de deshielo de 15 minutos por cada 3 horas de funcionamiento para garantizar que el evaporador trabaje sin bloqueo de escarcha.

Los parámetros de programación en fábrica del control electrónico no pueden modificarse, a menos que se introduzca una clave de acceso (únicamente el personal técnico de su distribuidor tiene acceso a esta clave).

PARAMETRO	CLAVE	U.M.	ABIERTA	CERRADA
CONSIGNA DE REGULACIÓN	SP	°c	4	4
DIFERENCIAL	r0	°c	3	3
AJUSTE MÍNIMO PARA LA CONSIGNA	r1	°c	-5	-5
AJUSTE MÁXIMO PARA LA CONSIGNA	r2	°c	8	8
CONTROL FRÍO O CALOR	d0	Ht/Co	Co	Co
TIEMPO MÁXIMO DE DURACIÓN DE UN DESHIELO	d2	min	10	20
INTERVALO ENTRE DESHIELOS	d8	hr	1	2
TIEMPO MÍNIMO DE PARO DE COMPRESOR	c0	min	2	2
TIEMPO DE CICLEO CONTÍNUO	c1	hr	2	2
TIEMPO EN “ON” EN CICLO DE AVERÍA	c2	hr	5	5
TIEMPO EN “OFF” EN CICLO DE AVERÍA	c3	hr	5	5
CALIBRACIÓN	P1	°c	0	0
CLAVE DE ACCESO (PASSWORD)	H5	No.	22	22
TIPO DE SENSOR	H6	-	PTC	PTC
TEMPERATURA MÁXIMA EN DISPLAY	t0	°c	5	5









COMPRESORES

El sistema de refrigeración cuenta con dos compresores herméticos.

CONDENSADORES

Por el diseño de los condensadores “libre de mantenimiento” del sistema de refrigeración, no requieren de la limpieza periodica que necesitan los condensadores tradicionales de aleta y tubo. Además del ahorro en costo de mantenimiento preventivo, el consumo de energía seguirá estable a lo largo del tiempo ya que los condensadores se mantienen “limpios, sin obstruccion”.

EVAPORADOR

Para accesar al evaporador y poder observar si este se encuentra bloqueado con hielo cuando el equipo ha trabajado en condiciones de excesiva humedad relativa (arriba de 70%), será necesario remover manualmente las tapas del piso interior del equipo.

IMPORTANTE: Desconecte previamente el equipo antes de realizar esta operación.

CHAROLA EVAPORADORA DE CONDENSADOS

Al operar el equipo, se atrapa la humedad del ambiente en el evaporador. Durante cada ciclo de deshielo, el agua se envia a la charola evaporadora en la parte inferior del equipo y, mediante la tuberia del sistema de refrigeración es evaporada durante su funcionamiento no requiriéndose de resistencias eléctricas.

Solo en caso de que se haya caído producto dentro de la rejilla frontal del equipo, será necesario limpiar la charola de condensados deslizando la unidad condensadora como se mensiona en el siguiente inciso.

UNIDAD CONDENSADORA DESLIZABLE PARA SERVICIO

La unidad condensadora puede deslizarse hacia delante del equipo aproximadamente 40 cm para facilidad del servicio a los motores, compresores y componentes eléctricos.









Para dar servicio a la unidad condensadora, retire los dos tornillos que sujetan el frente interior (uno a cada lado). Retire los tornillos que fijan el ángulo frontal que retiene a la unidad condensadora y ahora deslicela suavemente hasta tener acceso a los componentes a inspeccionar.

Sólo en caso de requerir cambiar el (los) compresor (es) será necesario cortar las tuberias de refrigeración.

Una vez terminada la revisión fije todos los componentes como originalmente se encontraban para su buen funcionamiento.

10.- DESCRIPCIÓN DE LOS DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

El equipo ha sido proyectado para garantizar un funcionamiento confiable y seguro en cuanto a:

-Formas redondeadas sin partes punzo cortantes.
-Protección térmica de los compresores.
-Uso de materiales no tóxicos para todas las partes, evitando daños al entrar accidentalmente en contacto con productos alimenticios.
-Control de temperatura con display para visualización de la temperatura con parámetros de fábrica únicamente accesibles a personal técnico autorizado.

11.- PRESCRIPCIONES, PROHIBICIONES Y OTROS USOS DEL MUEBLE

El equipo ha sido diseñado exclusivamente para la exposicion de alimentos frescos empaquetados y bebidas. El mueble sirve para conservar la temperatura del producto y no para bajarla, por lo tanto los alimentos deben ser introducidos YA FRIOS A SUS RESPECTIVAS TEMPERATURAS DE CONSERVACIÓN.

SE PROHIBE EXPONER EN EL MUEBLE PRODUCTOS FARMACÉUTICOS. (Fig.9)

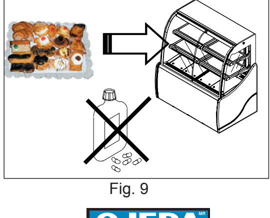


Fig. 9



PRECAUCIONES

-No remueva protecciones o paneles que requieran el uso de herramientas para su desmontaje.
-No mantenga el equipo encendido inútilmente. DESCONÉCTELO cuando no esté en uso.
-El uso de cualquier equipo eléctrico ó electrónico implica que se cumpla con algunas reglas fundamentales. En especial: No tocar el aparato con las manos o los pies mojados o húmedos; así como estando descalzo.
-No exponga el equipo a la intemperie.
-No remueva o ignore los dispositivos de seguridad.
.No deje objetos sobre el mueble.
-NO SE SUBA AL TECHO NI LO CARGUE DE NINGUNA MANERA.
-No use jamas chorros de agua directos o indirectos sobre el mueble (Fig. 10).

Fig. 10

-NO PERMITA QUE SE MANIPULE EL CONTROL ELECTRÓNICO POR CLIENTES O PERSONAL NO CALIFICADO. Para cualquier ajuste deberá contactar a su distribuidor.
-Verifique que el aire caliente emitido por el condensador hacia la parte posterior del equipo no se descargue sobre otros muebles de refrigeración, comprometiendo su funcionamiento.
-No obstaculice por ningun motivo el frente o rejilla inferior del equipo.

IMPORTANTE: CUALQUIER OTRO USO NO INDICADO EXPRESAMENTE EN ESTE MANUAL DEBE SER CONSIDERADO PELIGROSO. EL FABRICANTE NO SE RESPONSABILIZA POR LOS DAÑOS DERIVADOS DE UN USO IMPROPIO, INCORRECTO O DESATINADO.

ES IMPORTANTE INSTRUIR AL USUARIO SOBRE EL USO DEL QUIPO DE ACUERDO CON ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES Y ASEGURARSE QUE ESTE ÚLTIMO ESTÉ AL ALCANCE DE TODOS LOS OPERADORES QUE USEN EL MUEBLE.





12.- REGULACIÓN DE LOS ENTREPAÑOS.

Los entrepaños con cristal templado de 5 mm. soportan una carga uniforme de 20 Kg. y los entrepaños de la zona abierta (acero inoxidable) 30 Kg.

NO SE DEBERÁ SUPERAR DICHO LIMITE DE CARGA PARA EVITAR DAÑOS O DEFORMACIONES A LOS ENTREPAÑOS.

13.- INDICACIONES PARA EL MANTENIMIENTO

Una limpieza regular y cuidadosa impide el deterioro del equipo y la alteración de los productos.

LIMPIEZA DEL MUEBLE

Limpie semanalmente solo con un trapo o franela humedecido con agua tibia y jabón neutro todas las partes exteriores e interiores secandolas luego con un trapo suave. (Fig. 11)



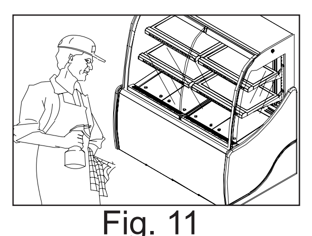


Fig. 11

No use nunca productos inflamables o abrasivos. NO SE DEBERÁ LIMPIAR JAMÁS EL MUEBLE CON CHORROS DE AGUA.

Cada 3 meses efectue un descarche del equipo para derretir el hielo que se haya formado sobre las aletas del evaporador, impidiendo su correcto funcionamiento. para lo cual se recomienda hacer lo siguiente:

a) Desconecte el equipo.
b) Vacie el exhibidor, depositando todos los productos en cámaras frigoríficas que mantenga su temperatura de conservación.
c) Espere hasta que el interior del equipo haya alcanzado la temperatura ambiente.
d) Limpie cuidadosamente por dentro con un trapo o franela húmeda con agua tibia y jabón neutro, luego seque bien todas las partes.





e) Después de haber verificado que las paredes interiores esten bien secas (debe ser necesario, dejar secar), volver a poner en funcionamiento el mueble.
f) Después de un par de horas volver a cargar los productos.

Si desea poner fuera de servicio el equipo, deberá ser descongelado y limpiado como se ha descrito anteriormente y cubrirlo con una bolsa protectora de polietileno o material impermeable equivalente.

IMPORTANTE: Durante las operaciones de mantenimiento o limpieza, asegurece de que exístan buenas condiciones de visibilidad en la zona en que se trabaja, utilizando, de ser necesario, otra fuente de luz. Tenga cuidado con las partes calientes o en movimiento.

Cualquier operación de mantenimiento no prevista en el punto anterior, debe ser efectuada por los centros de asistencia autorizados por nuestros distribuidores o por personal capacitado.

14.- ASISTENCIA TÉCNICA

De ser necesaria la asistencia de personal técnico, deberá contactar inmediatamente a su distribuidor, especificando el tipo de desperfecto e indicando claramente el modelo del aparato y el numero de serie.

Si fuera necesario usar repuestos hágalo a travéz de su distribuidor.

ATENCIÓN: Solicite que se usen repuestos originales. en caso de reemplazo del cable de alimentación, verifique que sea del calibre y del tipo recomendados por el fabricante y que se respete la protección contra la penetración del agua.

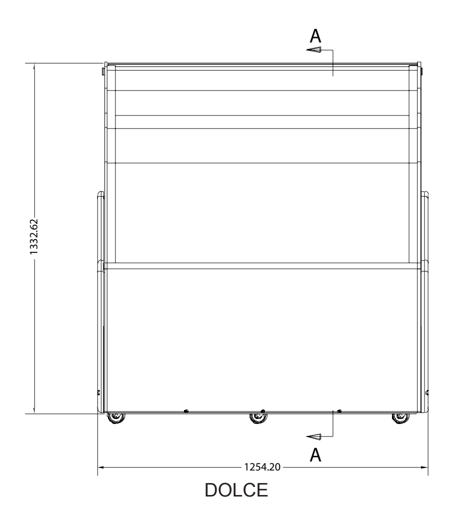




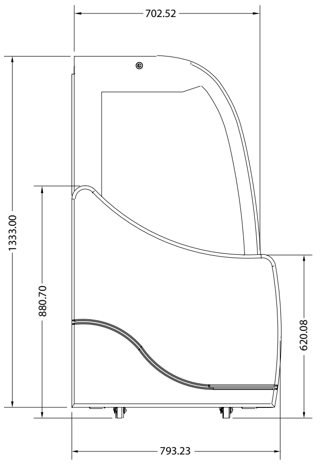


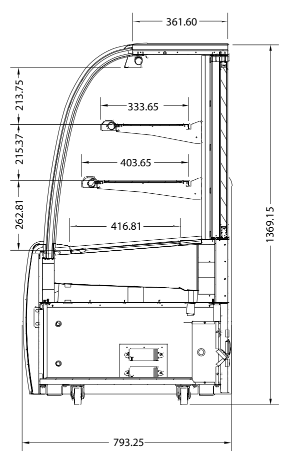


STARBUCKS D



DOLCE





CARACTERÍSTICAS GENERALES.

- ILUMINACIÓN INTERIOR.
- CONTROL ELECTRÓNICO CON DESHIELOS PROGRAMADOS EN FABRICA.
- CUATRO ENTREPAÑOS DE ACERO INOXIDABLE CON CRITAL TEMPLADO DE 5 mm.
- DOS ENTREPAÑOS DE ACERO INOXIDABLE PERFORADAS.
- 8 RODAJAS DE POLIPROPILENO PARA FACILIDAD DE MANEJO.
- SISTEMA DE REFRIGERACION:
  ZONA CERRADA REFRIGERANTE R-134
  ZONA ABIERTA REFRIGERANTE R-404
- ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA 127 V 60 Hz 1 FASE Y 2 HILOS.
- PARA OPERACIÓN EN AMBIENTES DE 24°c / 55% H.R.
- PUERTAS DESLIZABLES CON PAQUETE DE DOS CRISTALES DE 3.2 mm. DE ESPESOR, TEMPLADO.

FECHA: ABRIL 2010
ANOTACIONES: mm.











DIAGRAMA ELECTRICO DOLCE
(DOLCE ELECTRIC DIAGRAM)

127V~
60Hz
VERDE (GREEN)
TIERRA (GROUND)
NEGRO (BLACK)
INTERRUPTOR GENERAL (GENERAL SWITCH)
BLANCO (WHITE)
NEGRO (BLACK)
SENSOR (SENSOR)
BLANCO (WHITE)
NEGRO (BLACK)
BLANCO (WHITE)
SENSOR
LINE
IN
OUT
CONTROL DE TEMPERATURA ELECTRONICO (ELECTRONIC TEMPERATURE CONTROL)
BALASTRA ELECTRONICA (ELECTRONIC BALLAST)
LAMPARA (LAMP)
BLANCO (WHITE)
BALASTRA ELECTRONICA (ELECTRONIC BALLAST)
LAMPARA (LAMP)
LAMPARA (LAMP)
BLANCO (WHITE)
INTERRUPTOR (SWITCH)
NEGRO (BLACK)
CAPACITOR DE ARRANQUE (STARTING CAPACITOR)
BLANCO (WHITE)
BLANCO (WHITE)
RELEVADOR (RELAY)
A
T
C
BORNES COMPRESOR (COMPRESSOR)
NEGRO (BLACK)
PROTECTOR TERMICO (THERMAL PROTECTOR)
NARANJA (ORANGE)
NEGRO (BLACK)
VENTILADOR CONDENSADOR (CONDENSER FAN MOTOR)
NEGRO (BLACK)
NEGRO (BLACK)
BLANCO (WHITE)
CONTACTO (RECEPTACLE)
VERDE (GREEN)
TIERRA (GROUND)
NEGRO (BLACK)
NEGRO (BLACK)
BLANCO (WHITE)
AZUL (BLUE)
VENTILADOR EVAPORADOR (EVAPORATOR FAN MOTOR)
NEGRO (BLACK)












OJEDA
REFRIGERACION







Todas las fotografías e ilustraciones estan consideradas para ser una representación de los equipos actuales. En algunos casos pudieran tener algunas variaciones. Refrigeración Ojeda se reserva los derechos para cualquier cambio o modificación en los equipos sin previo aviso.















REFRIGERACIÓN OJEDA
Canela No. 79 A y B, Col. Granjas México. C.P. 08400 Teléfonos: Departamento de Servicio (55) 5803 1147, Atención a Clientes (55) 5803 1107, Venta de Refacciones (55) 5803 1146, Conmutador (55) 5803 1100.

01 800 250 5332

